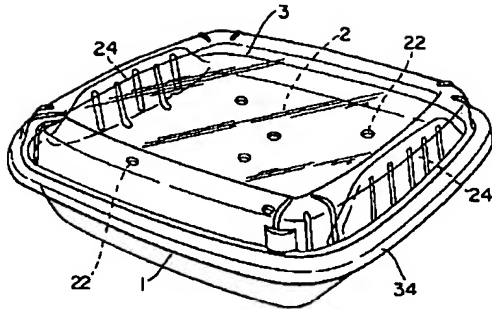
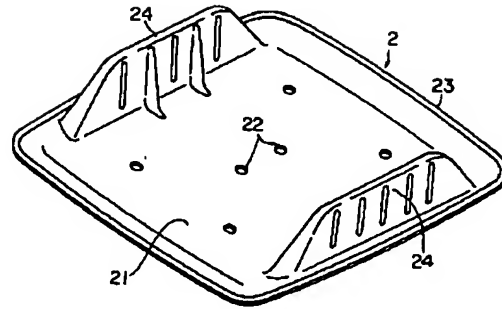


7 固形のタレ

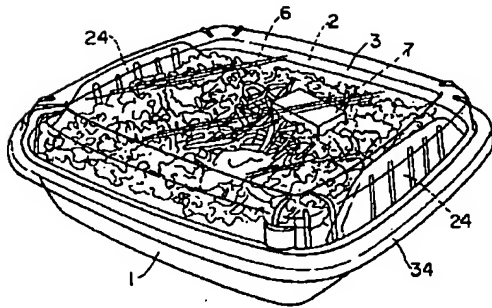
【図1】



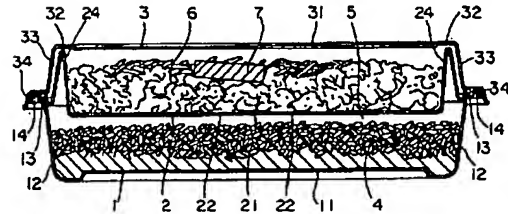
【図2】



【図3】



【図4】



フロントページの続き

(72)発明者 三宅 輝義  
東京都千代田区神田練堀町73番地 中国パ  
ール販売株式会社内

(19) 日本国特許庁 (J P)

## (12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-51767

(43) 公開日 平成9年(1997) 2月25日

(51) Int.Cl. <sup>8</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L	1/10		A 2 3 L	1/10 E
	1/16			1/16 C
	1/48			1/48
B 6 5 D	81/32		B 6 5 D	81/32 R
	81/34			81/34 V
審査請求 未請求 請求項の数 6 F D (全 4 頁)				

(21) 出願番号 特願平7-230695

(22) 出願日 平成7年(1995) 8月17日

(71) 出願人 391029288

仙波糖化工業株式会社

栃木県真岡市並木町2丁目1番地10

(71) 出願人 390003148

中国パール販売株式会社

東京都千代田区神田練馬町73番地

(72) 発明者 豊田 治房

栃木県真岡市並木町2丁目1番地10 仙波  
糖化工業株式会社内

(72) 発明者 大木 茂樹

栃木県真岡市並木町2丁目1番地10 仙波  
糖化工業株式会社内

(74) 代理人 弁理士 井上 清子 (外1名)

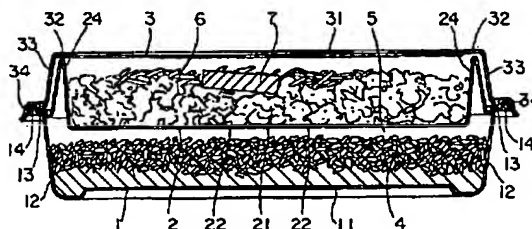
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 具材を有する食品及び食品容器

(57) 【要約】

【課題】 具には適度に味が付き、タレがしみ込みすぎて米飯がふやけていないような作り立ての丼物等の食品を、食品容器に入れて何時でも提供できるようにする。

【解決手段】 容体1の中に米飯4を入れ、その上に中仕切体2を配置してその中に具6を入れる。また中仕切体の具と共に加熱することによって溶解する固形のタレ7を載せる。この中仕切体2の受け面21には適宜数の孔22が設けてある。こうした丼物等の食品を電子レンジ等によって加熱すると、米飯や具が暖められると共に、固形のタレが溶けて、先ず中仕切体上の具を濡らして味付けし、その後で中仕切体の孔から米飯の上にかかるようになる。そこで、具を中皿から米飯の上に移し載せると、具には適度に味が付き、米飯粒の表面にタレが付いているが中までは浸み込まず、米飯がふやけていない作り立ての美味しい丼物を、その食品容器から食べることができる。



1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 容器内に米飯、麺等の主食品を収納し、該主食品の上方に中仕切体を配置してその中に主食品の具となる具食品を入れ、該具食品と共に加熱溶解性の固形のタレを収納した具材を有する食品。

【請求項2】 上記具食品を入れる中仕切体の受け面に孔が形成されている請求項1記載の具材を有する食品。

【請求項3】 米飯、麺等の主食品を収納する容体と、該容体の底面から主食品を収納するスペースを置いて配置された具食品を載せる中仕切体を設け、上記中仕切体に載せる具食品を覆い上記容体に嵌り合う蓋体を備える食品容器。

【請求項4】 上記中仕切体にはその具食品が載る受け面に孔を設けている請求項3記載の食品容器。

【請求項5】 上記中仕切体は、上記蓋体に向かって起立する起立壁を有する請求項3または4記載の食品容器。

【請求項6】 上記起立壁は、上記中仕切体の少なくとも両側部に形成されている請求項5記載の食品容器。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、具材を有する食品及びそれらの食品容器に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】従来、コンビニエンスストアその他で販売されている牛丼、天丼、鰻丼その他の丼物は、米飯の上に直接に具を載せてこれにタレをかけたものであるもので、米飯はタレをすぐに吸ってふやけてしまい、天井などでは具の衣に過剰のタレがしみ込んでしまい急速にまづくなる。これは、コンビニエンスストアなどで冷蔵ケースに入れて販売しているものを、電子レンジにかけて温めて食べる場合も同様であって、米飯や具がタレを吸い込んだ状態で冷蔵されているから、満足すべきものとは言えなかった。また、中華丼、スパゲティミートソース、具入りの麺類のようなものでも同様な現象が見られる。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】そこで、本発明は、米飯等や具がタレを吸ってふやけるようなこともなく、何時でも必要な折に、作り立ての丼物等の味を味わうことができるようにしようとするものである。また、こうした丼物等に適切に使用することができる食品容器を提供しようとするものである。

## 【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、容器の中に米飯等の主食品を入れ、その上に中仕切体を配置し、この中仕切体の上に液汁のあるものでは過剰の液汁を除いた具食品を入れ、この具食品と共に加熱した時に溶解する固形のタレを収納する。この中仕切体に載っている具食品等は、適宜蓋をかぶせて覆うようにする。こうしたも

2

のを電子レンジ等にかけて加熱して取出すと、米飯等の主食品や具食品が暖められると共に、固形のタレが溶けて液状になり先づ具食品を濡らすから、次に中仕切体に入っている具食品を米飯等の主食品の上に移せば、具には適度にタレの味が付き、米飯粒等の主食品の表面にはタレが付いているが中までは浸み込まず、米飯等の主食品がふやけていない、作り立ての丼物等を食べることができる。

## 【0005】

【発明の実施の形態】プラスチック、防水処理した紙その他の不透水性及び自立性の材料で形成し、容体1の下方に米飯等を収納するスペースを置いて、その上に中仕切体2を配置する。図のものでは、この中仕切体2の受け面21には、その上に入れる具等が落ちない程度の、例えば約3～6mm程度の孔22を、適宜個数形成している。この中仕切体に載った具を覆うことができるような蓋体3が、上記容体1に取外し可能に嵌り合う。

【0006】図示する容体1は、電子レンジで加熱利用が可能な適宜のプラスチック材料、例えばポリプロピレン（PP、CPP）、ハイインパクトポリスチレン（HIPS）、発泡ポリスチレン（PSP）、その他の適宜単一素材ないし複合素材を使用して、圧空真空成形等によって形成されており、略正方形の底面11の周囲に立上がり周壁12を形成し、周壁上部に中仕切体2の周縁部を係止可能な段部13に形成し、周壁上縁を外側に折り返した縁14を形成し、全体をやや偏平な形状にしている。この容体内には、必要により適宜高さの区画壁を形成してもよいし、他の外装用の外箱に嵌合させる等の形態も採れる。上記容体は、丼物等の種類によって、丸形、楕円形、いわゆる丼形状にしたり、深さを深くしたりするなど種々の形状にすることができる。

【0007】上記中仕切体2は、上記同様に電子レンジで加熱利用が可能な適宜のプラスチック材料で形成されており、略々平坦状ないし好ましくは若干の受皿状となった受け面21の周縁部を、上記容体の段部13に載置状態に係合可能な縁部23としている。この中仕切体の対向する両側部に上方に起立する起立壁24を形成している。この起立壁24は適宜に形成可能であるが、図示のものでは受け面21の周縁に接近した部分を圧空真空成形等により適宜巾で一体に形成している。この際、起立壁に、または起立壁と受け面に跨がって、適宜補強リブを形成することは任意であり、また、受け面を区画するような適宜高さの区画条を形成してもよい。

【0008】蓋体3も、上記同様に電子レンジで加熱利用が可能な適宜のプラスチック材料で形成されており、特に好ましくは図示のように透明性の材料で成形するとよい。この蓋体の天面31の周縁付近を上記中仕切体の起立壁24の上端が略々当接可能な僅かな上方への凸面部32とし、外側に周壁部33を垂下形成し、その下端部に上記折り返し縁14に係合するような嵌合周縁部3

3

4を折り曲げ形成している。なお、この蓋体の周縁部は、容体の上縁部の内側に嵌り合うような形式にすることもできる。

【0009】以下牛丼を例にとって説明すると、図示する容体1の中に常法により炊き上げた米飯4を入れて、その上に中仕切体2を配置する。このとき、中仕切体は米飯の上面に接しないように両者間に少し間隔5が存すると好ましい。牛肉、タマネギ、必要によりその他の野菜と共に醤油味で煮た具食品6の過剰の液汁を除いて冷まし、これを上記中仕切体の上に載せると、この具6から液汁が米飯の上にたれ落ちて行くこともない。そして、加熱すれば溶けるような固形のタレ7をこの具6と共に入れ、適宜紅しょうが等を配してその上から蓋体3をかぶせる。

【0010】上記固形のタレ7は、通例、約40℃以上で溶解するように、加熱によって溶解するような凝固剤を使用して固形状にするとよく、例えばゼラチン、デンプン質、各種ガム類その他の凝固剤を使用することができる。この固形のタレは、上記具の味付けにふさわしいものとし、醤油、砂糖、塩、化学調味料、旨味調味料、ガーリック・ジンジャー・ペパーその他の香辛料、各種エキス分その他の成分を適宜配合した水溶液に、例えば凝固剤としてゼラチンを加えてよく混合し、これを約80℃程度に加熱した後で型に充填し、冷却冷凍して角板形、円盤状、サイコロ状その他の形状に成形するとよい。

【0011】この固形のタレは、1個当りの重量を10g、20g、30gなど取扱い易い適宜大きさにするとよく、小さなものでは複数個使用すればよい。この固形のタレは作り置きができるので、その場合、適宜に包装して冷凍保存しておくともいつでも使用できる。また、この固形のタレは、上記具の煮汁に凝固剤を加えることによって上記と同様にして作ることができるし、このものと上記したものを適宜に混合したり、別々に作ったものを併用したりすることもよい。

【0012】図示のものでは、上記蓋体3を透明としており、中仕切体2の上に載っている具6をよく見ることができるし、上記中仕切体の両側部には、起立壁24を形成しているのので、載っている具6等がずれ動くことが少ないし、また蓋体が万一外圧を受けたとしても、凹んだり、潰れたりすることもなく、具を確実に保持する。中仕切体上の具は、後記するように、食べる時に米飯の上に移し替えるから、この起立壁は一侧方が開放しているように少なくとも両側部に設けることが好ましいが、中仕切体の周囲に設けることもできるし、場合によっては一侧方にだけ設けるようにしてもよい。こうした牛丼は、そのまま販売してもよいが、通常、冷蔵温度で配送され、冷蔵ケースに展示されてコンビニエンスストアなどで販売される。

【0013】この牛丼を購入した人は、これをそのまま

4

店に備付けの、又は自宅の電子レンジなどにかけて加熱すると、米飯や具が暖められると共に、固形のタレが溶けて中仕切体の上に載っている具を濡らし、更に底部の孔より米飯の上に少しづつ垂れ落ちて行くようになる。そして、蓋体を取り外して中仕切体の起立壁を持ち、これを傾斜させつつ受け面に載っている具を開放されている縁部から米飯の上に滑落とすようにして載せ換えると、この起立壁がガイドとなって具やタレが側方にこぼれ落ちたりすることもなく、キチンと米飯の上に載せることができる。このとき、具はタレによって十分に濡れ、米飯粒の表面にはタレが付いているけれども中までは浸み込んでいないので、米飯にふやけの見られない、いわゆる作り立ての牛丼を美味しく味わうことができる。

【0014】また、上記中仕切体の受け面には孔を設けないものであってもよく、こうしたものでは、具と溶けたダシを一緒にして米飯の上に移し替えるようにするとよい。例えば、牛丼のようなものでは、このようなものが使用できる。

【0015】こうした具材を有する食品は、上記牛丼に準じて、鰻丼、カツ丼、天丼その他の各種の丼物に適用することができる。なお、天丼の場合には、中皿に載せる天ぷらにはタレで味付けしていないものを使用し、加熱により固形のタレによって味付けされるようにしてもよい。また、上記米飯は、麦飯や混ぜ御飯のようなものであってもよいし、中華丼のような中国料理、スパゲティ・ミートソースのような西洋料理、具入りの麺類その他の各種の料理に適用することができる。

【0016】

【発明の効果】本発明は上記したように、具材を有する食品の味の決め手となるタレを、食べるときまでは固形化して、米飯等や具食品とは混り合わないようにし、しかも、実際に食べる時には加熱によって溶けたタレが先づ十分に具食品を濡らし、その後で暖かな米飯等の上にかかるようにしているから、食べたいときに暖めることによって、何時でも出来立ての丼物等の食品を食べることができる。また、こうした食品を上記した食品容器によって簡便かつ確実に提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の食品容器の斜視図である。

【図2】図1の食品容器の中仕切体の斜視図である。

【図3】図1の容器を使用した牛丼の斜視図である。

【図4】図3の断面図である。

【符号の説明】

- 1 容体
- 2 中仕切体
- 3 蓋体
- 4 米飯
- 5 間隔
- 6 具

PAT-NO: JP409051767A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 09051767 A  
TITLE: FOOD HAVING INGREDIENT AND FOOD  
CONTAINER  
PUBN-DATE: February 25, 1997

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

TOYODA, HARUFUSA  
OKI, SHIGEKI  
MIYAKE, TERUYOSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

SENBA TOUKA KOGYO KK  
CHUGOKU PEARL HANBAI KK

COUNTRY

N/A  
N/A

APPL-NO: JP07230695

APPL-DATE: August 17, 1995

INT-CL (IPC): A23L001/10, A23L001/16 , A23L001/48 ,  
B65D081/32 , B65D081/34

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To enable to always prepare a food such as a just processed rice served in a bowl and containing suitably seasoned ingredients and not containing swollen processed rice due to the excessive impregnation of a sauce thereinto by charging the food in a specific container.

SOLUTION: A cooked rice 4 is charged in a container 1, and a middle dividing member 2 is disposed on the boiled rice 4. Ingredients 6 are loaded on the middle dividing member 2. A solid sauce 7 capable of being melted by heating the solid sauce together with the ingredients on the middle dividing member 2 is further loaded thereon. A proper number of holes 22 are formed in the receiving surface of the middle dividing member 2. When a food such as rice served in a bowl is heated in a microwave oven, etc., the cooked rice and the ingredients are warmed, and the solid sauce is simultaneously melted to wet the ingredients on the middle dividing member 2 and subsequently drop from the holes of the middle dividing member on the boiled rice. When the ingredients are transferred from the middle dividing member 2 to the boiled rice, the just processed rice served in the bowl, having a good taste, containing the properly seasoned ingredients, and containing the non-swollen processed rice wherein the sauce is adhered to the surfaces of the processed rice grains but not impregnated in the rice grains can be eaten from the food container.

COPYRIGHT: (C) 1997, JPO